

SommerIPA 2024 - 5.9%

Amerikansk IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 39 (Tinseth)
BU/GU : 0.86
Farge : 10 EBC
Karbonering : 2.6 CO2-vol

Gravity før kok : 1.053
Gravity etter kok : 1.062
Original Gravity : 1.045
Final Gravity : 1.000

Gjærbare ingredienser (7.25 kg)

3 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (41.4%)
3 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (41.4%)
800 g - Wheat Malt 4.3 EBC (11%)
200 g - Carapils 2.6 EBC (2.8%)
200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.8%)
50 g - Chateau Special B 300 EBC (0.7%)

Humle (140 g)

30 min - 30 g - Nelson Sauvín - 12% (20 IBU)
10 min - 25 g - Citra - 12% (9 IBU)
10 min - 25 g - Nelson Sauvín - 12% (9 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Tørrhumle

2 dager - 30 g - Citra - 12%
2 dager - 30 g - Nelson Sauvín - 12%

Diverse

Mesk - 3.4 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
Mesk - 6.7 g - Epsom Salt (MgSO₄)
Mesk - 14.6 g - Gypsum (CaSO₄)
Mesk - 4.5 ml - Lactic Acid 80%
Primær - 10 ml - WLN4100 Ultra-Ferm (White Labs)
Primær - 10 g - Brewers Clarex

Gjær

0.8 pkg - Lallemand (LalBrew) Voss Kveik

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L
Kokestørrelse : 31.06 L
Volum etter kok : 26.56 L
Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
Skyllevann : 13.86 L
Skyllevannstemper.: 79 °C
Koketid : 90 min
Total vannmengde : 36.86 L

Brygghuseffektivitet: 70%
Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability
67 °C - 45 min - Temperatur

Gjæringsprofil

Kveik (Example)
35 °C - 7 dager - Primær
4 °C - 2 dager - Cold Crash

Vannprofil

Default (Pale Ale)
Ca 135 Mg 18 Na 6 Cl 54 SO 300 HCO 43

SO/Cl-forhold: 5.5

Mesk pH: 5.23

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



10 EBC